

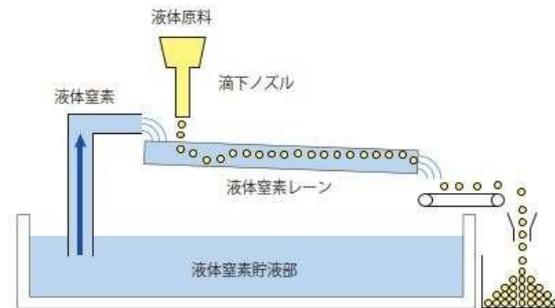
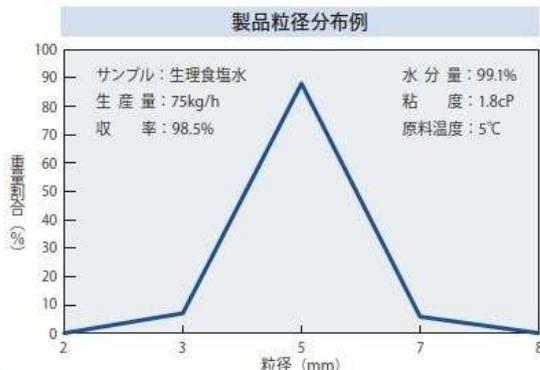
粒状凍結装置

粒状の楽しさを提供するだけでなく、新商品の創出をサポートします。



液体の食品を粒状に凍結加工することで、食品の“新形態”をご提案できます。

- 液体の食品を液体窒素の中に通すことで粒状に凍結加工します。
- 急速凍結なので凍結の均一化が可能で、味や風味が向上。
- 小分け食品、分散・練りこみ・トッピング、従来食品の新風味など広範囲に適用。



機器・装置の仕様は、お客様のご要望、製造工程、製造環境など、さまざまな条件に合わせ、オーダーメイドで最適なお提案・設計・製造をさせていただきます。

液体窒素の流れを作り、そこに原料の液体を滴下します。滴下された液体は液化窒素中で表面張力により球状化し、その形状で凍結します。凍結して固体になった商品は、装置後段の分離装置によって液体窒素と分離され、球状の商品だけ取り出せます。